FICHE TECHNIQUE

Référence : FT-LEVULIAGE7.FR
Révision : 1 du 13/02/2012

LEVULIA GE7

Souche spécifique des vins gras aromatiques

Intérêts Œnologiques

- Cinétique fermentaire lente.
- Favorise les phénomènes d'exsorption levurienne et d'autolyse des levures.
- Favorise l'expression des arômes variétaux, notamment terpéniques.
- Production de glycérol supérieur à la moyenne.

Composition et Caractéristiques techniques

- **Souche** : *Saccharomyces cerevisiae* origine Alsace
- **Population viable** > 1 x 10^{10} levures/g
- **Tolérance à l'alcool** : 14% Vol.
- **Humidité** < 5%
- **Conservateur :** Contient du Monostéarate de Sorbitane (E491)**.**
- Ne contient pas d'OGM et n'a pas subi de traitement ionisé.

LEVULIA GE7 est conforme aux normes du Codex Œnologique International

Doses d'emploi

- Moût de blancs : 15 à 20 g/hl.
- Moûts de blancs fortement débourbés (NTU<50) : 25 g/hl.

Mode d'emploi

- Réhydrater 500 g de levures dans 5 litres d'eau à 38°C.
- Maintenir pendant 30 minutes et doubler avec du moût ou d'un mélange eau (4.5L) et sucre (1 kg).
- Attendre à nouveau 30 minutes et incorporer à la cuve.
- Pour augmenter la viabilité, associer 20 g/hl d'**ENERGY** à la réhydratation.

Précautions d'emploi

- Souche sensible aux chocs thermiques : Eviter les chocs thermiques supérieurs à 10°C.
- Souche sensible au SO_2.
- En cas de débourbage poussé (NTU<50), l'apport d'activateur de fermentation (**ENERGY** à 20 g/hl) est indispensable.

Conditionnement et conservation

- Paquet de 500 g ou carton de (20 fois 500 g) = 10 Kg.
- Conserver parfaitement refermé au réfrigérateur après ouverture.
- Conserver dans un endroit sec et exempt d'odeur, à température inférieure à 20°C.
- Conservation en sachet scellé d'origine : Mortalité < 10% par an à 10°C.

ŒNOLOGIE IMMÉLÉ SAS
10, rue du Stade • 68240 Sigolsheim
Tél. : 03 89 47 32 33 • Fax : 03 89 47 33 34
sigolsheim@oenoliaconseil.fr • www.oenoliaconseil.fr